

Blutorangen-Curd-Tarte



So wird's gemacht:

Blutorangensaft mit dem Zitronensaft mischen. 50 ml mit den Eigelben, Zuckersorten und Speisestärke mischen. Den Rest des Saftes aufkochen.

Eigelbmasse langsam und unter rühren in den Saft gießen und langsam erneut erhitzen, dabei ständig rühren. Masse so lange köcheln lassen bis die Masse stark eindickt. Zum Schluss die Butter einrühren.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Zutaten für den Boden zu einem gut knetbaren Teig vermengen. Teig ausrollen, in die gefettete/n Form/en drücken.

Auf den Boden / die Böden jeweils Backpapier legen, auf das Backpapier die Backlinsen und den Boden ca. 8-10 Minuten blind backen. Backpapier inkl. Backlinsen entfernen und nochmals 5 Minuten backen.

Curd auf die Böden /den Boden geben, Derweil das Eiweiß in eine Schüsseln geben, langsam aufschlagen, Zucker und Salz mischen und einrieseln lassen. Masse sehr steif schlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Auf die Tarte tupfenweise geben. Ofen auf 110 °C herunterstellen und die Tarte/lettes nochmals 15 Minuten backen. Zum Schluss nach Belieben mit einem Brenner die Baiserspitzen karamellisieren.

Einkaufsliste:

8 Mini Tartelettes oder 1x26cm Tarte

120 g Butter

200 g Mehl

60 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

Prise Salz

Blutorangencurd

200 ml Blutorangensaft

50 ml Zitronensaft

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker

4 Eigelbe

1 TL Speisestärke

90 g Butter

Topping:

4 Eiweiß

250 g feiner Zucker

Prise Salz